



## Cocktail de Bienvenida Aperitivos Fríos (10 a elegir)

Jamón Ibérico de Bellota  
Queso Añejo  
Caña de Lomo Ibérica  
Mejillones al Vapor a la Vinagreta  
Bombón de queso y Jamón  
Rollitos de Salmón Noruego con Philadelphia  
Piruletas de York y Queso  
Brochetas de Melón con Jamón  
Endivias con Queso Crema, Nueces y Miel  
Endivias al Roquefort con Nueces  
Tostas de Foie con Reducción de P.X.  
Tomatitos Cherry con Queso  
Brochetas de Jamón Cocido, Queso y Piña Natural  
Nachos Crujientes  
Uvas con Queso  
Canapés Surtidos  
Mini Boll de Salmorejo  
Cucharitas de Marisco  
Anchoas a la Cordobesa  
Tartaletas de Crema de Queso y jamón  
Tartaletas de Ensalada Tropical  
Tartaletas de Patatas Ali-oli  
Tartaletas de Atún  
Tartaletas de Ensaladilla  
Canapé de Pollo Asado  
Chupitos de Gazpacho de Sandía  
Chupitos de Gazpacho de Calabaza  
Brochetas de boquerón en Vinagre con Aceitunas  
Bocaditos de Membrillo y Queso  
Cucurucho de Camarones  
Rollito de Tortilla, York y Queso  
Ajo Blanco con Brocheta de Uvas  
Chupito de Melón con Jamón Crujiente  
Timbal de Morcilla  
Lollipops de Queso Manchego con Membrillo  
Lollipops de Foie con Chocolate  
Cucharitas de Lomo de Orza con Ali-Oli de Melocotón  
Bombón de Foie, Nueces y Miel  
Caramelo de Anchoas  
Crujiente de Salmón  
Tartaletas de Gambas  
Tartaletas de Anchoas y Pimientos  
Tartaletas de Salmón con Alcaparras  
Tartaletas de Queso Azul y Manzana  
Crujiente de Boquerón con Mahonesa de Remolacha  
Piruleta de Paté de Perdíz con Naranja  
Orza de Gazpacho Andaluz  
Orza de Sangría al Cava

## Aperitivos Calientes (10 a elegir)

Pulpo a la Gallega  
Cucharitas de Habitas Baby y Jamón  
Patatas Gratinadas con Jamón y setas  
Gulas Salteadas al Ajillo  
Cazuelita de Pisto con Huevo de Codorniz  
Zamburiñas Gratinadas  
Pavías de Langostinos  
Dátiles con Bacon  
Brandada de Bacalao  
Pinchito de Langostino Al Piquillo  
Alpaca de Jamón Ibérico con Patata Paja  
Daditos de Bacalao  
Bolitas de Flamenquín  
Croquetas Cremosas de Jamón  
Berenjenas Crujientes a la Miel  
Delicias de Pollo  
Queso Empanado con Mermelada de Frambuesa  
Tostas de Bonito Escabechado  
Tostas de Tres Quesos  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Tostas de Roquefort  
Empanada de Atún y Pisto  
Empanada de York y Queso  
Buñuelos de Bacalao  
Corazones Crujientes Horneados  
Chistorra en Pan de Pueblo  
Champiñón Gratinado  
Fundue de Queso  
Albondigas minis de Carne  
Albondigas minis de Pescado  
Pescado en Adobo  
Cucuruchos de Pescaito Frito  
Croquetas de Rabo de Toro  
Paquetitos de Morcilla  
Fajitas Mejicanas  
Muslitos de Codorniz Villaroy  
Mini Kebab de Pollo  
Bombitas de Queso  
Rollito de Pera, Jamón Serrano y Cebolla Caramelizada  
Croquetas de Patata y Bacalao con Ali-Oli  
Calabacín Relleno de Langostino y Bacon  
Saquito de Langostino y Queso al P.X.  
Canelón de Brandada de Bacalao  
Langostinos con Pasta Filo



## Primer Plato...

Crema de Calabacín y Puerros al Roquefort  
Crema de Espárragos con Pistachos y Roquefort  
Ajo Blanco con Pasas y Manzanas Reinetas  
Pimientos de Piquillo Rellenos de Merluza  
Caldo Serrano a la Hierbabuena  
Ensalada de Pimientos Asados con Bacalao Confitado  
Ensalada de Bacalao y Naranja  
Ensalada de Perdíz  
Emparedado de Berenjena  
Creps de Espinacas y Piñones  
Saquito de la Huerta  
Ensalada de Rape y Langostino  
Ensalada de Salmón Marinado  
Langostinos Cocidos  
Milhoja de Bacalao  
Milhoja de Salmón  
Gambas Blancas de Huelva (+ 2 € cubierto)  
Mixto Langostinos Cocidos y Gambas Blancas de Huelva (+ 1 € cubierto)

## Segundo Plato...

Creps de Mar sobre Salsa de Pimientos del Piquillo  
Lingote de Merluza al Horno  
Bacalao a la Andaluza  
Lubina Al Horno Sobre Lecho Cremoso  
Dorada en Salsa Verde con Puré  
Merluza Gratinada con salsa de Pimientos de Piquillo  
Lingote de Bacalao con Jamón Crujiente y Salsa de Miel  
Salmón en Salsa Verde  
Lubina con Risotto y Chipirones  
Merluza Rellena con Salsa Americana  
Merluza de Pincho a la Marinera  
Dorada al Horno con Compota de Tomate  
Cocktail de Marisco Tropical sobre Piña Natural  
Lubina A la Pimienta Verde  
Canelón de Merluza y Gamba con Bechamel de Pimientos  
Bacalao en Salsa de Pimientos al Jerez  
Merluza al Horno con Salmón y Gamba  
Salmón con salsa Holandesa  
Mariscada Selecta (Gambas Blancas de Huelva, Langostinos Tigre de Cola Azul, Cigala, Cuerpo y Mejillones Gallegos) (+ 3 € cubierto)  
Ventrecita Bonito

## Tercer Plato (Para Saborear...)

Sorbete de Mojito Cubano con Lima  
Sorbete de Mandarina al Cointreau  
Sorbete de Limón a la Hierbabuena  
Sorbete de Manzana Verde  
Sorbete de Piña con Malibú  
Sorbete de Puerto de Indias  
Sorbete de Mango  
Sorbete de Higos



## Cuarto Plato...

Solomillo de Cerdo, Jamón y Queso  
Carrillada Ibérica al Pedro Ximenez  
Medallones de Solomillo de Cerdo al Vino Tinto  
Montadito de Codillo y Patatas Panaderas con Cogollo al Ajillo  
Medallones de Solomillo Ibérico al Aroma del Tomillo  
Solomillo de Cerdo a La Frambuesa  
Solomillo Relleno sobre Crema de Calabacín al Aroma de Moscatel  
Redondo de Ternera al Coñac  
Solomillo Envuelto al Caramelo  
Lomo de Cerdo con Piña Caramelizada  
Timbal de Rabo de Toro  
Redonditos de Solomillo a la Pimienta  
Milhoja de Solomillo y Patata Confitada  
Pato Confitado  
Milhoja de Secreto Ibérico con Reducción de P.X.  
Solomillo de Cerdo con Paté de Perdíz  
Lomo Relleno al Horno  
Presa Ibérica a las 3 Pimientas (+ 1 € cubierto)  
Entrecot de Ternera al Aroma de Tomillo (+ 1 € cubierto)  
Cochinillo Segoviano al Horno (+ 5 € cubierto)  
Solomillo de Ternera con Foie y Manzana Braseada (+ 5 € cubierto)  
Paletilla de Cordero al Horno (+ 5 € cubierto)

## Postre (Como Broche Final)

### TARTAS ARTESANALES DE;

San Marcos (Yema Tostada)  
Sacher  
Trufa y Nata  
Tiramisú  
Selva Negra  
Nata al Caramelo

ó

### SEMIFRÍOS ARTESANALES DE;

Tarta de Queso  
Tres Chocolates  
Brownee de Chocolate  
Bomba de Chocolate Rellena de Mus  
Tarta de Limón  
Tarta de Huesitos  
Tarta Kinder Bueno  
Tarta de Galleta Oreo

La elección anterior irá acompañada de Helado Nestle, Brocheta de Fruta y Chupito con Pedro Ximenez

Café y Cava

3 Horas de Barra Libre.

## Nuestra Bodega

Señorio Real (D.O. Ribera del Duero) Roble, 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles, Vino Joven Viña Verde o Goleta Azul (Verdejo) Rueda, Lambrusco Rosado, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona; 70.00 Euros + IVA**



## “Menú Popete” Cocktail de Bienvenida

### Plato Combinado...

Tortilla, Pizza y Pechuga Empanada con Patatas.

### Postre

Helado.

### Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 30.00 Euros + IVA**

---

### Dentro de los precios fijados están incluidos;

- Una hora de cocktail de Bienvenida.
- Menú completo (Incluidas bebidas, puede solicitar precio de otras variedades).
- Tres horas de Barra Libre de primeras marcas (consultar precio ampliación).
- Seguimiento personalizado (responsable a disposición de los novios).
- Centros florales en mesa estándar (consultar precios de copas cocktail y otros).
- Protocolo y Croquis (Estandar).
- Acceso con alfombra, candiles y tul en el Arco de entrada.
- Elección de mantelería.

### Obsequios:

- Degustación gratuita para 6 personas (para eventos de más de 100 invitados).
- Servicio de Dj Profesional con equipo e iluminación. La pareja podrá ponerse en contacto con él los días previos (obsequio si son más de 150 invitados).
- El sable y la figura de la tarta (obsequio si son más de 100 invitados).
- Minutas de menú (si son más de 100 invitados).
- Servicio de Autocar de 54 plazas, desde Córdoba Capital (obsequio si son más de 150 invitados). Incluye una subida y una bajada, con lugar y hora exactos elegidos por los novios.
- Barra libre amenizada con gominolas y frutos secos.
- Zona Infantil con Castillo Hinchable con monitora (situado en terraza principal).
- Cásate en viernes o domingos no festivos ó en el periodo de Noviembre a Marzo, y obtendrás de regalo de la 4ª hora de barra libre y recena de chapatitas. (si son más de 100 invitados).
- Espacio para Ceremonia Civil (si son más de 100 invitados).

**No incluye** figurante, ni sonido, ni decoración.



## Condiciones de Contratación;

- **Forma de Pago:** Al contratar se deberá abonar un mínimo de **500 €**.  
El día de la prueba de menú se hará una segunda entrega de **1.000 €**. (Queda entendido que dichas entregas se perderán en el caso de no realizar dicha celebración).
- **Número de invitados:** Se contratará y pagará por el número total de asistentes al acto, abonando como mínimo la cantidad acordada ocho días antes del evento, la última modificación se hará 4 días antes del evento. Al total de cubiertos y servicios contratados se le incrementará el I.V.A. vigente en la fecha de la celebración.
- Los precios son validos para banquetes en 2019.
- Servicio de cenas y almuerzos en los jardines o carpa..... + **450 €** (si son menos de 100 invitados)

## Servicios Adicionales:

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Veneciadora con fino en rama... **180 € + IVA**.
- Cortador de Jamón Ibérico... **350 € + IVA**.
- Buffet de Quesos Variados (15 variedades)... **2 € persona + IVA** mínimo a facturar de **250 €**.
- Carrito de Limonada recomendado para ceremonias civiles. . . . **1 € comensal + IVA** (mínimo a facturar **150 €**)
- Tabla de Sushi... **1 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **150 €**)
- Bodegón de Aguas... **1 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **100 €**)
- Bodegón de Quintos... **1,5 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Ibéricos... **2 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Pescaito Frito... **2 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)

### COMPLEMENTOS EN BARRA LIBRE

- Pack de Cocktelería, Mojitos, Piñas Coladas y Bebidas Energéticas... **1 € (persona) + IVA**.
- Carrito de Hot Dog... **280 € + IVA** (120 personas); **380 € + IVA** (240 personas).
- Molletitos Calientes ... **1 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Mini Hamburguesas ... **1,50 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Buffet de Pizzas cuatro Variedades; **240 € + IVA** ( 100 personas) ; **340 € + IVA** ( 200 personas)
- Buffet Clásico; Fruta Variada, Gominolas Surtidas, y Galletas Variadas (**200 € + IVA** para menos de 150 comensales)  
(a partir de 150 comensales, **1€** por persona extra)
- Buffet Premium con; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos y Fruta Esculpida ... **500 € + IVA**
- Buffet Premium sin; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos ... **400 € + IVA**
- Dulces Finos ... **2,00 € + IVA** (mínimo 80 comensales)
- Churros con chocolate ... **2,20 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)
- Caldo de la Abuela ... **1,50 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)

## Decoraciones:

### CEREMONIAS

- Decoración Básica ceremonia incluye; Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidas, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **180 € + IVA**
- Pérgola Americana Incluye; Pérgola Americana, Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidos, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **300 € + IVA**

### Otras Decoraciones

- Alfombra entrada (roja o fucsia) .... **100€ + IVA**
- Pack de Decoración Vintage; Bicicleta Antigua, Cajas de Madera con Panyculata, Maleta Vintage , Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Máquina de escribir para libro de firmas (libro no incluido), escalera decorativa, Banderolas decorativas ... **150 € + IVA**
- Pack de Decoración; Bicicletas de forja, Cajas de Madera con Pan y culata, Pack de iniciales novios (1 metro), Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Alpacas de Paja con Love de Madera, Banderolas decorativas, Corazones Decorativos, Bolsas Inifugas ... **290 € + IVA**
- LOVE Decoración Iluminado ..... **150 € + IVA**
- Fuente de Fuego Frío ..... **18 € + IVA**
- Bolsas Inifugas ..... **3,00 € + IVA**
- Pack de iniciales (1 metro de altura ) .... **80 € + IVA**

### MÚSICA Y EXTRAS

- Servicio de Dj profesional, con equipo, iluminación, sonido y canon SGAE ..... **300 € + IVA**
- Servicio de Proyector durante la barra libre ..... **60 € + IVA**
- Sonido para Ceremonias ..... **120 € + IVA**
- Mesa Dulce Infantil ..... **170 € + IVA**
- Servicio de Castillo Hinchable con Monitor (2 horas de duración) ..... **150 € + IVA**
- Máquina Photomatón, Asistente Responsable, Pen con todas las fotos y fotos ilimitadas durante 3 horas . . . **380 € + IVA** (incluye atrezzo, Albúm)
- Hora Extra ó Fracción de Barra Libre . . . **4 €** (por el 80% de comensales)+ IVA (mínimo a facturar **250 €+ IVA**)

### TRANSPORTES

- Ford Lincoln Continental con chofer y adornos florales incluidos (servicio en Córdoba Capital) . . . . **220 € + IVA**
- Servicio de autocar de 54 plazas (servicio en Córdoba Capital, con una subida y una bajada) . . . **250 € + IVA**
- \*Bajada extra **80€ + IVA**

Consulte otros servicios como; Animaciones, figurantes para ceremonias laicas, Carrito de palomitas, Seltas de Globos, Orquestas, Magos...

Todos los servicios, ajenos a nuestra empresa, contratados por los novios o invitados, tendrán que ser facilitados, mediante documentación, a la Familia Cardador.



1968 - 2018

**Familia Cardador** acepta el reto de sorprenderte cada vez más.

Nos gusta nuestro trabajo y siempre estamos en continua organización de eventos especiales en los que nuestros clientes se sientan plenamente satisfechos y gratamente sorprendidos.

Para que todo salga perfecto en tu celebración, hemos preparado una selección de las mejores elaboraciones agrupadas en 5 menús. Todos ellos elaborados en nuestras instalaciones, con los mejores productos del mercado.

Confía en la experiencia de dos generaciones y tu Boda será tal y como la ha soñado.

## “Alegria de Córdoba” Cocktail de Bienvenida

### Fríos

Jamón Ibérico  
Queso Añejo  
Mini Bol de Salmorejo  
Cucharitas de Marisco  
Nachos Crujientes  
Tartaletas de Ensalada Tropical  
Tartaletas de Patatas ali-oli  
Tartaletas de Crema de Queso y Jamón  
Tartaletas de Atún  
Tartaletas de Ensaladilla  
Mejillones a la Vinagreta  
Orza de Gazpacho Andalúz  
Orza de Sangría al Cava

### Calientes

Bolitas de Flamenquín  
Berenjenas Crujientes a la Miel  
Alpaca de Jamón con Patatas Paja  
Delicias de Pollo  
Empanada de Atún y Pisto  
Saladitos de York  
Tostas de Roquefort  
Tostas de Bonito Escabechado  
Dátiles con Bacón  
Daditos de Bacalao  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Chistorra en Pan de Pueblo

### Para Iniciar...

Bacalao a la Andaluza sobre Lecho Cremoso  
Ó Merluza Rellena de Marisco sobre Salsa de Pimiento del Piquillo.

### A continuación...

Redonditos de Solomillo de Cerdo a la Pimienta con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada,  
Ó Suprema de Codillo Asado con Cogollo al Ajillo.

### Como Broche Final

Tarta Nupcial Artesanal (Sabor y textura a elección) acompañada de porción caramelo de Nestlé,  
Chupito de chocolate con Pedro Ximénez, fruta natural y Cava.  
3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

### Nuestra Bodega

Camino Castilla (D.O: Ribera del Duero) ó 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles,  
Vino Lambrusco Rosado, Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 56.00 Euros + IVA**

## “Aire Mediterráneo” Cocktail de Bienvenida

### Fríos

Jamón Ibérico  
Queso Añejo  
Mini Bol de Salmorejo  
Cucharitas de Marisco  
Nachos Crujientes  
Tartaletas de Ensalada Tropical  
Tartaletas de Patatas ali-oli  
Tartaletas de Crema de Queso y Jamón  
Tartaletas de Atún  
Tartaletas de Ensaladilla  
Mejillones a la Vinagreta  
Orza de Gazpacho Andalúz  
Orza de Sangría al Cava

### Calientes

Bolitas de Flamenquín  
Berenjenas Crujientes a la Miel  
Alpaca de Jamón con Patatas Paja  
Empanada de Atún y Pisto  
Saladitos de York  
Tostas de Roquefort  
Tostas de Bonito Escabechado  
Dátiles con Bacon  
Daditos de Bacalao  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Chistorra en Pan de Pueblo  
Cucharitas de Habitas Baby con Jamón  
Fundue de Queso  
Cucuruchos de Pescaito Frito

### Para Iniciar...

Langostinos Cocidos con Lechuga Juliana (12 Unidades)  
Ó Ensalada de Ave con Pisto.

### Para Seguir...

Rosada sobre Salsa de Pimiento Rojo Asado y Langostino  
Ó Atún en Piperrada.

### A Continuación...

Medallones de Solomillo al Aroma del Tomillo con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada  
Ó Carrillada Ibérica con Patatas al Gratén.

### Como Broche Final

Tarta Nupcial Artesanal (Sabor y textura a elección) acompañada de porción caramelo de Nestlé,  
Chupito de chocolate con Pedro Ximénez, fruta natural y Cava.  
3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

### Nuestra Bodega

Camino Castilla (D.O: Ribera del Duero) ó 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles,  
Lambrusco Rosado, Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 61.00 Euros + IVA**

## “Embrujo Andaluz” Cocktail de Bienvenida

### Fríos

Jamón Ibérico  
Queso Añejo  
Mini Bol de Salmorejo  
Cucharitas de Marisco  
Nachos Crujientes  
Tartaletas de Ensalada Tropical  
Tartaletas de Patatas Alioli  
Tartaletas de Crema de Queso y Jamón  
Tartaletas de Atún  
Tartaletas de Ensaladilla  
Mejillones a la Vinagreta  
Orza de Gazpacho Andalúz  
Orza de Sangría al Cava

### Calientes (Seleccionar 15)

Bolitas de Flamenquín  
Berenjenas Crujientes a la Miel  
Alpaca de Jamón con Patatas Paja  
Delicias de Pollo  
Empanada de Atún y Pisto  
Saladitos de York  
Tostas de Roquefort  
Tostas de Bonito Escabechado  
Dátiles con Bacón  
Daditos de Bacalao  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Bocaditos Crujientes Horneados  
Chistorra en Pan de Pueblo  
Cucharitas de Habitas Baby con Jamón  
Fundue de Queso  
Anchoas a la Cordobesa  
Pavías de Langostinos  
Cucuruchos de Pescaito Frito

### Para Iniciar...

Lomo de Lubina al Horno con Mousse de Pimientos del Piquillo al Vino de Montilla  
Ó Cocktail de Marisco Tropical sobre Piña Natural Ó Dorada a la Espalda en Salsa Marinera  
Ó Suprema de Salmón Rellena de Calabacín y Setas.

### Para Saborear...

Sorbete de Mojito Cubano con Lima Ó Sorbete de Mandarina al Cointreau  
Ó Sorbete de Limón a la Hierbabuena Ó Sorbete de Manzana Verde al Cava.

### A Continuación...

Entrecot de Ternera a las Finas Hierbas con Patatas al Gratén y Verduritas de temporada  
Ó Presa Ibérica a la Pimienta con Patatas al Gratén.

### Como Broche Final

Tarta Nupcial Artesanal (Sabor y textura a elección) acompañada de porción caramelo de Nestlé,  
Chupito de chocolate con Pedro Ximénez, fruta natural y Cava.  
3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

### Nuestra Bodega

Camino Castilla (D.O: Ribera del Duero) ó 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles,  
Vino Lambrusco Rosado, Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 63.00 Euros + IVA**

## “Sinfonía de Sabores” Cocktail de Bienvenida

### Fríos

Jamón Ibérico  
Queso Añejo  
Mini Bol de Salmorejo  
Cucharitas de Marisco  
Nachos Crujientes  
Tartaleta Ensalada Tropical  
Tartaleta Patatas ali-oli  
Tartaleta de Crema de Queso y Jamón  
Tartaleta Atún  
Tartaleta Ensaladilla  
Mejillones a la Vinagreta  
Orza de Gazpacho Andalúz  
Orza de Sangría al Cava

### Calientes (Seleccionar 15)

Bolitas de Flamenquín  
Berenjenas Crujientes a la Miel  
Alpaca de Jamón con Patatas Paja  
Delicias de Pollo  
Empanada de Atún y Pisto  
Saladitos de York  
Tostas de Roquefort  
Tostas de Bonito Escabechado  
Dátiles con Bacón  
Daditos de Bacalao  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Bocaditos Crujientes Horneados  
Chistorra en Pan de Pueblo  
Cucharitas de Habitas Baby con Jamón  
Fundue de Queso  
Anchoas a la Cordobesa  
Pavías de Langostinos  
Cucuruchos de Pescaito Frito

### Para Iniciar...

Mariscada Selecta: Gambas Blancas de Huelva , Langostinos Tigre de Cola Azul, Cigala, Mejillones Gallegos, y Cuerpo)

### Para Saborear...

Sorbete de Mojito Cubano con Lima Ó Sorbete de Mandarina al Cointreau  
Ó Sorbete de Limón a la Hierbabuena Ó Sorbete de Manzana Verde al Cava.

### A Continuación...

Pato Confitado con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada  
Ó Presa Ibérica a la Pimienta con Patatas al Gratén y Verduritas  
Ó Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Champiñón

### Como Broche Final

Tarta Nupcial Artesanal (Sabor y textura a elección) acompañada de porción caramelo de Nestlé,  
Chupito de chocolate con Pedro Ximénez, fruta natural y Cava  
3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

### Nuestra Bodega

Camino Castilla (D.O: Ribera del Duero) ó 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles,  
Vino Lambrusco Rosado, Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 65.00 Euros + IVA**



## “Menú Popete” Cocktail de Bienvenida

Plato Combinado...  
Tortilla, Pizza y Pechuga Empanada .

Como Broche Final  
Helado.

## Bebidas

Refrescos, Zumos, Batidos y Agua Mineral.

**Precio por persona; 30.00 Euros + IVA**

---

### Dentro de los precios fijados están incluidos;

- Una hora de cocktail de Bienvenida.
- Menú completo (Incluidas bebidas, puede solicitar precio de otras variedades)
- Tres horas de Barra Libre de primeras marcas (consultar precio ampliación)
- Seguimiento personalizado ( responsable a disposición de los novios)
- Centros florales en mesa estándar (consultar precios de copas cocktail y otros)
- Protocolo y Croquis (Estandar)

Todos los servicios y decoraciones no mencionados anteriormente no están incluidos en el precio del menú.

### Obsequios

- Degustación gratuita para 6 personas (para eventos de más de 100 invitados)
- El sable y la figura de la tarta (obsequio si son más de 100 invitados).
- Minutas de menú (si son más de 100 invitados).
- Servicio de Autocar de 54 plazas, desde Córdoba Capital (obsequio si son más de 150 invitados). Incluye una subida y una bajada, con lugar y hora exactos elegidos por los novios.
- Barra libre amenizada con gominolas y frutos secos.
- Zona Infantil con Castillo Hinchable con monitora (situado en terraza principal).



## Condiciones de Contratación;

- **Forma de Pago:** Al contratar se deberá abonar un mínimo de **500 €**.  
El día de la prueba de menú se hará una segunda entrega de **1.000 €**. (Queda entendido que dichas entregas se perderán en el caso de no realizar dicha celebración).
- **Número de invitados:** Se contratará y pagará por el número total de asistentes al acto, abonando como mínimo la cantidad acordada ocho días antes del evento, la última modificación se hará 4 días antes del evento. Al total de cubiertos y servicios contratados se le incrementará el I.V.A. vigente en la fecha de la celebración.
- Los precios son validos para banquetes en 2019.
- Servicio de cenas y almuerzos en los jardines o carpa..... + **3 €** por comensal (mínimo a facturar **450 €**)

## Servicios Adicionales:

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Veneciadora con fino en rama... **180 € + IVA**.
- Cortador de Jamón Ibérico... **350 € + IVA**.
- Buffet de Quesos Variados (15 variedades)... **2 €** persona + IVA mínimo a facturar de **250 €**.
- Carrito de Limonada recomendado para ceremonias civiles. . . . **1 €** comensal + IVA (mínimo a facturar **150 €**)
- Tabla de Sushi... **1 €** persona + IVA (mínimo a facturar de **150 €**)
- Bodegón de Aguas... **1 €** persona + IVA (mínimo a facturar de **100 €**)
- Bodegón de Quintos... **1,5 €** persona + IVA (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Ibéricos... **2 €** persona + IVA (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Pescaito Frito... **2 €** persona + IVA (mínimo a facturar de **300 €**)

### COMPLEMENTOS EN BARRA LIBRE

- Pack de Cocktelería, Mojitos, Piñas Coladas y Bebidas Energéticas... **1 €** (persona) + IVA.
- Carrito de Hot Dog... **280 € + IVA** (120 personas); **380 € + IVA** (240 personas).
- Molletitos Calientes ... **1 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Mini Hamburguesas ... **1,50 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Buffet de Pizzas cuatro Variedades; **240 € + IVA** ( 100 personas ) ; **340 € + IVA** ( 200 personas )
- Buffet Clásico; Fruta Variada, Gominolas Surtidas, y Galletas Variadas (**200 € + IVA** para menos de 150 comensales)  
(a partir de 150 comensales, **1€** por persona extra)
- Buffet Premium con; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos y Fruta Esculpida ... **500 € + IVA**
- Buffet Premium sin; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos ... **400 € + IVA**
- Dulces Finos ... **2,00 € + IVA** (mínimo 80 comensales)
- Churros con chocolate ... **2,20 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)
- Caldo de la Abuela ... **1,50 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)

## Decoraciones:

### CEREMONIAS

- Decoración Básica ceremonia incluye; Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidas, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **200 € + IVA** (Incluye Espacio)
- Pérgola Americana Incluye; Pérgola Americana, Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidos, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **300 € + IVA** (Incluye Espacio)

### Otras Decoraciones

- Alfombra entrada (roja o fucsia) .... **100€ + IVA**
- Pack de Decoración Vintage; Bicicleta Antigua, Cajas de Madera con Panyculata, Maleta Vintage , Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Máquina de escribir para libro de firmas (libro no incluido), escalera decorativa, Banderolas decorativas ... **150 € + IVA**
- Pack de Decoración; Bicicletas de forja, Cajas de Madera con Pan y culata, Pack de iniciales novios (1 metro), Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Alpacas de Paja, con Love de Madera, Banderolas decorativas, Corazones Decorativos, Bolsas Inifugas ... **290 € + IVA**
- LOVE Decoración Iluminado ..... **150 € + IVA**
- Fuente de Fuego Frío ..... **18 € + IVA**
- Bolsas Inifugas ..... **3,00 € + IVA**
- Pack de iniciales (1 metro de altura ) .... **80 € + IVA**

### MÚSICA Y EXTRAS

- Servicio de Dj profesional, con equipo, iluminación, sonido y canon SGAE ..... **300 € + IVA**
- Servicio de Proyector durante la barra libre ..... **60 € + IVA**
- Sonido para Ceremonias ..... **120 € + IVA**
- Mesa Dulce Infantil ..... **170 € + IVA**
- Servicio de Castillo Hinchable con Monitor (2 horas de duración) ..... **150 € + IVA**
- Máquina Photomatón, Asistente Responsable, Pen con todas las fotos y fotos ilimitadas durante 3 horas . . **380 € + IVA** (incluye atrezo, Álbum)
- Hora Extra ó Fracción de Barra Libre . . **4 €** (por el 80% de comensales)+ IVA (mínimo a facturar **250 €+ IVA**)

### TRANSPORTES

- Ford Lincoln Continental con chofer y adornos florales incluidos (servicio en Córdoba Capital) . . . . **220 € + IVA**
- Servicio de autocar de 54 plazas (servicio en Córdoba Capital, con una subida y una bajada) . . . **250 € + IVA**
- \*Bajada extra **80€ + IVA**

Consulte otros servicios como; Animaciones, figurantes para ceremonias laicas, Carrito de palomitas, Suelas de Globos, Orquestas, Magos...  
Todos los servicios, ajenos a nuestra empresa, contratados por los novios o invitados, tendrán que ser facilitados, mediante documentación, a la Familia Cardador.